





Daftar isi

Daftar isi	i
Pendahuluan	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu.....	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Syarat lulus uji.....	2
8 Syarat penandaan.....	3
9 Cara pengemasan.....	3



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Lesitin, SNI ini bertujuan untuk :

- melindungi konsumen terhadap penyimpangan mutu.
- mendukung perkembangan industri dibidang jaminan mutu.
- membina industri dalam hal pengawasan mutu.
- menunjang industri yang akrab terhadap lingkungan.

SNI dibahas di dalam Prakonsensus SNI pada tanggal 28 Januari 1997 dihadiri oleh konsumen, instansi dan produsen terkait.



Lesitin

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk lesitin.

2 Acuan

- 2.1 SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
- 2.2 Kodek makanan Indonesia tentang Bahan tambahan makanan tahun 1979.
- 2.3 SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
- 2.4 SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.
- 2.5 SNI 19-0429-1998, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan.
- 2.6 SNI 01-3555-1998, Cara uji minyak dan lemak.

3 Definisi

Lesitin merupakan kelompok phosfolipida berupa cairan kental, hasil olahan kedelai atau jagung, dipergunakan sebagai bahan tambahan makanan.

4 Syarat mutu

Tabel spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Air, b/b	%	maks 0,9
2.	Bagian tak larut dalam acetone	%	min 60
3.	Bilangan peroksida	-	maks 5
4.	Kekentalan (25OC)	Ps	60-110
5.	Cemaran logam		
	5.1. Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2
	5.2. Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 30
	5.3. Seng (Zn)	mg/kg	maks 40
	5.4. Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,03
6.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks 1
7.	Cemaran mikroba		

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
	7.1. Angka lempeng total	koloni/g	maks 10^4
	7.2. Bakteri bentuk coli	APM/g	maks 20
	7.3. Ecoli	koloni/10g	negatif
	7.4. Salmonella	koloni/25g	negatif
	7.5. Khamir	koloni/g	maks 10^1
	7.6. Kapang	koloni/g	maks 10^1

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan*.

6 Cara uji

6.1 Air

Cara uji air sesuai dengan Kodek Makanan Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan tahun 1979 lampiran 51.

6.2 Bagian tak larut dalam Aceton

Cara uji bagian tak larut dalam aceton sesuai dengan Kodek Makanan Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan tahun 1979 lampiran 23.

6.3 Bilangan Peroksida

Cara uji bilangan peroksida sesuai dengan SNI 01-3555-1998, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 2.

6.4 Kekentalan

Cara uji kekentalan sesuai dengan Kodek Makanan Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan tahun 1979 lampiran 17.

6.5 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992. *Cara uji cemarkan logam*.

6.6 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.7 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji, jika memenuhi spesifikasi persyaratan mutu.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan.

9 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id